



香  
飲  
家

# Recettes de boissons

香飲家ドリンクレシピ

春夏

# 「レヴェルジエ ボワロン」とは？

レヴェルジエ ボワロンは75年以上、世界中のシェフやバーテンダーたちの創造性にインスピレーションを与えてきた冷凍フルーツメーカーです。  
あなたもレヴェルジエ ボワロンのラインナップで、  
自由に才能を開花させてください。



アラン ボワロン氏 Alain Boiron  
会長

## 今までこれからも革新を

レヴェルジエ ボワロンの70種類を超える商品ラインナップは販売店と輸入代理店のネットワークを通して、世界80か国で販売されています。

中でも食の世界に革新をもたらした「冷凍ピューレ」は、1970年に誕生しました。最高の土地から選び抜いた最良の品種を原材料に、フルーツごとに改良を重ねた製法・ブレンド技術で一貫した品質をコントロール。  
結果、シェフやバーテンダーたちは旬に関係なく、1年中高品質のフルーツを使って、自由に創造力を發揮できるようになったのです。

レヴェルジエ ボワロンの企業価値と専門性は代々受け継がれ、今もなお同族経営が行われています。現在の会長は3代目アラン=ボワロンです。  
あなたもレヴェルジエ ボワロンの冷凍ピューレ、冷凍クーリー、冷凍ホールフルーツから創造の可能性を探り、才能を開花させてください。



フランス ヴァンヌにある工場

# 「香飲家」とは？

「香飲家」とは、飲料研究室のプロデュースを手掛けるユニット。

香りは五感の中でも最も記憶に残り、それと共に感情も呼び起こします。

美味しい食事やスイーツに欠かせないドリンク。

全てのバランスが整った時にその環境を自然に楽しむことで深く記憶に残ります。

人間の無意識の中に持つ感覚に違和感のない、心地よい環境づくりを理念に活動をしています。

## 香飲家プロフィール

### 片倉 康博 Yasuhiro Katakura

バーテンダー時代に QSC、対面サービス、カクテルのさまざまなドリンク知識とバランスのとり方、TPO の重要性などを学ぶ。その経験をカフェ業界へ繋げ、独自の理論によるエスプレッソ抽出技術を広める。

ホテル、レストラン、カフェ、パティスリーの顧問バリスタ、調理師・製菓専門学校のドリンクの特別講師として活動。海外からの依頼も多く、台湾、上海、南京、北京、天津、深セン、広州、廈門、杭州でも特別講師を務める。

飲食店プロデュース、店舗立ち上げや立て直し、スタッフ教育、ドリンクケータリング、コンサルタント、営業代行、商品開発も手がける。

### 田中 美奈子 Minako Tanaka

アパレル業界から転身しドリンクの世界に。

DEAN&DELUCA カフェマネージャー、ドリンクメニュー開発後に独立。

カフェレストランオーナーシェフとバリスタを経て、カフェ店舗商品開発やコンサルティング、フードコーディネートなどを手がける。

コレクションテーマに合わせた展示会用のオーダーメイドケータリングやーション誌を中心に、カタログ、広告、web撮影時のデリバリーは旬の野菜を中心とした料理が好評。幻冬舎 GINGER web にて料理レシピ連載中。

# なぜ「ドリンクに冷凍ピューレ」なのか？

## 品質

フレッシュフルーツは入荷時期や旬によって味にブレが出やすいもの。冷凍ピューレは旬の味がそのまま冷凍状態で保存されているので、1年中安定した品質でご使用いただけます。

## 使いやすさ

フレッシュフルーツだとカットやブレンドに手間が掛かりますが、冷凍ピューレであればすぐにご使用いただけます。

## 差別化

ドリンク業界ではフルーツシロップが主流です。どのお店も同じ味になりがちなため、冷凍ピューレを使用することで差別化を図れます。

## アレンジ性

冷凍ピューレの全ラインナップ数は、なんと47種類。ドリンクを作る際のアレンジの可能性は無限大です。





## なぜ「レ ヴェルジェ ボワロン」のピューレなのか?

### 安心

レヴェルジェ ボワロンのこだわりは、「妥協ゼロ・味100%」。フルーツ本来の色・香り・風味を損なわないことを一番大切にしているので、お客様に安心感を与えます。

### 安定

独自のノウハウによるブレンド技術やフルーツの食べ頃に対する目利きなど、レヴェルジェ ボワロンが受け継いだDNAによって、年中安定した品質のピューレをご提供しております。

### 安全

レヴェルジェ ボワロンは食品安全に対して一切妥協しません。物理化学、微生物学、一定の植物病害虫などの分析を通じ、社内外のエキスパートたちによって一貫して検査をしております。

# 「レヴェルジェ ボワロン冷凍ピューレ」のラインナップ

## レッドフルーツ



## 果樹園のフルーツ



## トロピカルフルーツ



## 柑橘系フルーツ



# 「レヴェルジェ ボワロン」のラインナップ紹介



## 冷凍ピューレ(加糖)

太陽を浴び、完熟で収穫された中でも最も美しい品種を厳選。アッサンブラーージュのノウハウにより添加物は使用せず、フレッシュに限りなく近い一定の風味、色、テクスチャ、±1°程度の正確なBrixを提供します。



## 冷凍ピューレ100%(無加糖)

砂糖無添加の冷凍ピューレ100%は、保存料、着色料、増粘剤を使用しない、最高のフルーツをお届けします。砂糖の量はレシピやお好みに合わせて、ご自由に調整いただけます。



## コンサントレ

砂糖無添加の濃縮フルーツ。少量で豊かな味わいとパワフルな香りを加えることができます。エッセンシャルオイル(天然果皮エキス)数滴で得られる、バランスの良いゼストのアロマティックノートが特徴。



## 冷凍クーリー(加糖)

添加物は使用せず、フルーツに糖分を加えることでクリーミーな状態に仕上げています。注ぎ口の付いたボトルはドリンクの仕上げ、カップへの装飾など、どんな用途でもそのまま使え、必要な量だけ使用できます。糖度が高いためにじみにくいのも特徴です。



## 冷凍ピューレ10kgタイプ

冷凍ピューレは10kg/バケツでもご用意しています。通常ラインナップは3種類(マンゴ、フランボワーズ、フレーズ)。他にも対象商品に限り、受注発注にて10kgタイプもご用意いたしますのでご相談ください。

### 10kgタイプ対応商品 (受注発注のみ)

- |               |         |           |        |
|---------------|---------|-----------|--------|
| ・カシス          | ・アブリコット | ・バナナ      | ・ライム   |
| ・スリースノワール     | ・フィグ    | ・ココナッツ    | ・マンダリン |
| ・フレーズ(無加糖)    | ・メロン    | ・パッション    | ・オレンジ  |
| ・フランボワーズ(無加糖) | ・ボワール   | ・キウイ      | ・サンギーヌ |
| ・グリオット        | ・ボムベート  | ・ライチ      |        |
| ・ミルティイ        | ・アナナ    | ・ショロンジョンヌ |        |



## 冷凍ホール

厳選された原料を使用した、そのまま使えるホールフルーツであなたの作品を完成させましょう。完熟時に収穫し、サイズ・水分量・完璧な色合いが提供できるよう、細心の注意を払っています。

# INDEX

## カフェチェーン向け

10

- さくらんぼチーズヨーグルトフローズン 11
- ソルトウォーターメロンスムージー 12
- ライチ＆グレープフルーツティー 13
- フリュイールージュ 14
- メロンクリームソーダ 15
- ピーチエード 16
- メキシカンマンゴーエード 17
- チェリーパイ 18
- ココナッツさつまいもミルク 19

## ホテル向け

20

- MIXベリーシェケラート 21
- ウォーターメロングリーンティー 22
- アメリカンチェリーエード 23
- MIXベリーオレンジ 24

## 外食 HD 向け

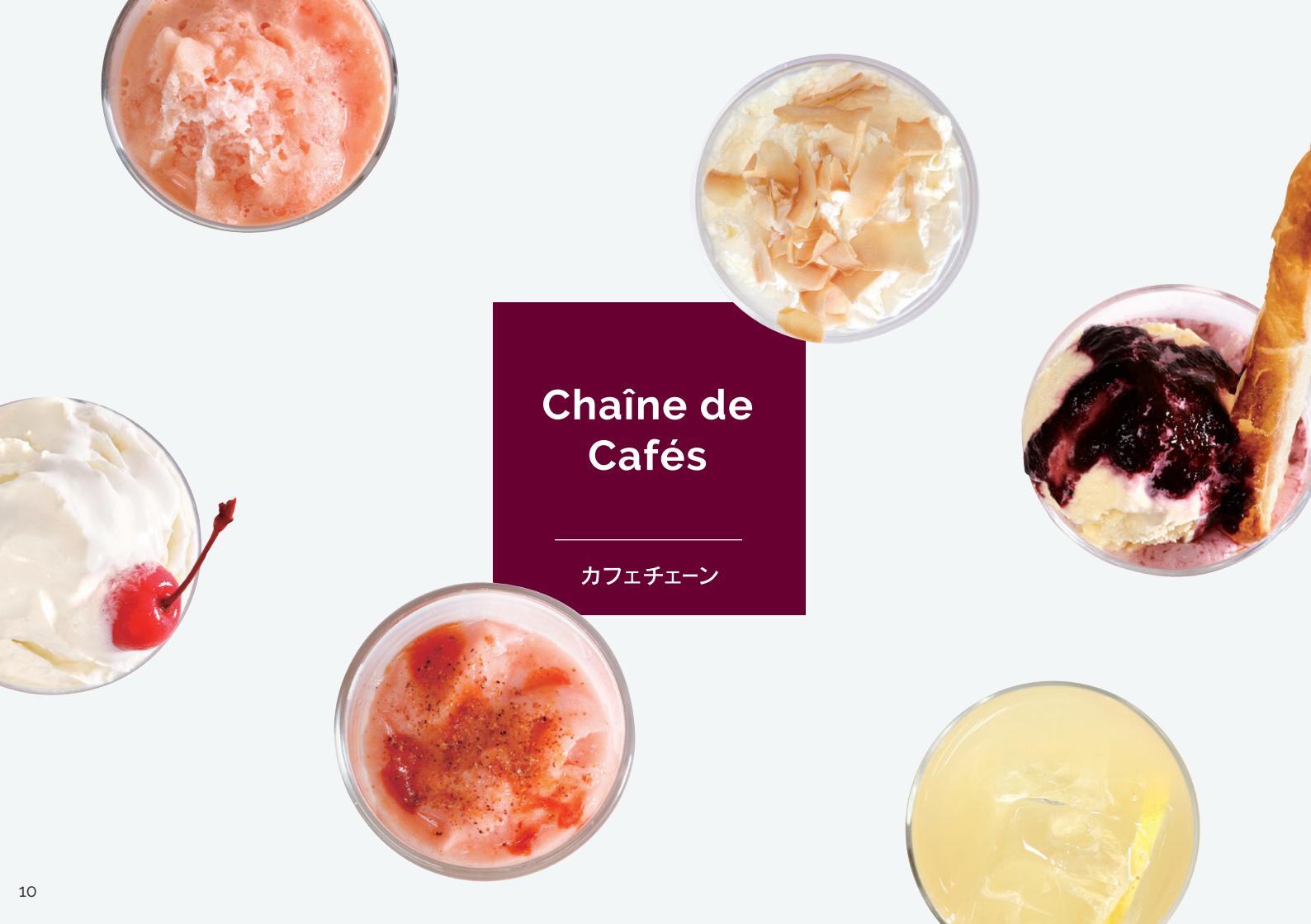
25

- ピーチミルクスムージー 26
- Wピーチ烏龍茶 27
- マンゴージャスミンティー 28
- ココナッツラテ 29
- ミルクメロンエード 30

ドリンク材料組み合わせ一覧表

32





# Chaîne de Cafés

---

カフェチェーン

## Cherry Cheese Yogurt Frozen

# さくらんぼチーズ ヨーグルトフローズン

フローズンドリンク

### 材料

|                   |      |
|-------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ グリオット | 50g  |
| グラニュー糖            | 20g  |
| ギリシャヨーグルト         | 100g |
| 牛乳                | 100g |
| 氷                 | 200g |

### Topping

|           |     |
|-----------|-----|
| ホイップクリーム  | 50g |
| チーズソース    | 20g |
| さくらんぼ(缶詰) | 1粒  |

### 手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れ、攪拌する。
- ② グラスに①・ホイップクリーム・チーズソースをかけ、さくらんぼを飾る。

### 香飲家のひと言

さくらんぼのピューレにギリシャヨーグルトを合わせた、濃厚ながらもさっぱりとしたフローズンスタイル。ホイップクリームと混ぜながら飲むと、よりクリーミーな味わいに。





## Salt Watermelon Smoothie ソルトウォーター メロンスムージー

(フローズンドリンク)

### 材料

|                            |      |
|----------------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ パステック(100%)    | 200g |
| ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) | 10g  |
| グラニュー糖                     | 30g  |
| 氷                          | 200g |

### Topping

|     |    |
|-----|----|
| 結晶塩 | 1g |
|-----|----|

### 手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れて、攪拌する。
- ② グラスに①を注ぎ、結晶塩をのせる。

### 香飲家のひと言

スイカのスムージーに結晶塩をのせて一緒に味わうことで、より甘みを感じます。



## Lychee & Grapefruit Tea ライチ＆グレープ フルーツティー

(ティー)

### 材 料

|                              |      |
|------------------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ ライチ              | 55g  |
| ボワロン 冷凍ピューレ パンブルムース ロゼ(100%) | 55g  |
| ライチ烏龍茶                       | 110g |
| 氷                            | 適量   |

### Topping

|                  |    |
|------------------|----|
| グレープフルーツ(半月スライス) | 2枚 |
|------------------|----|

### 手 順

- ① グレープフルーツ(半月スライス)をグラスにつけて、氷で動かないように固定する。
- ② 別容器にその他の材料を入れて軽く混ぜ合わせ、①のグラスに注ぐ。

### 香飲家のひと言

ライチ烏龍茶にぴったりのピューレ ライチを合わせ、さらにグレープフルーツで酸味と苦味をプラス。フルーティーさと爽やかさのバランスが絶妙なドリンクに仕上りました。

# Fruits Rouges

## フリュイルージュ

ティー

## 材料

|        |      |
|--------|------|
| ミルクティー | 170g |
| 氷      | 適量   |

## Topping

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| ホップクリーム                          | 50g  |
| フリュイルージュソース                      | 20g  |
| ボワロン冷凍ピューレ フリュイルージュ              | 200g |
| グラニュー糖                           | 200g |
| ボワロン冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) (1)    | 5g   |
| ボワロン冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) (2)    | 5g   |
| (上記はフリュイルージュソース400g分の分量／うち20g使用) |      |

## 手順

- ① フリュイルージュソースを作る。鍋にピューレ フリュイルージュ・グラニュー糖・ピューレ シトロンジョンヌ(1)を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。  
グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロンジョンヌ(2)を入れて混ぜる。
- ② プラカップに氷・ミルクティーを注ぎ、ホップクリームを絞る。  
最後にフリュイルージュソースをかけて仕上げる。

## 香飲家のひと言

ミルクティーにベリーソースとホップクリームを混ぜながら楽しむ濃厚ベリーミルクティー。



## Melon Cream Soda

# メロンクリームソーダ

(ノンアルコールドリンク)

### 材料

|                           |      |
|---------------------------|------|
| ボワロン冷凍ピューレ メロン            | 60g  |
| ボワロン冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) | 10g  |
| ソーダ                       | 100g |
| 氷                         | 適量   |

### Topping

バニラアイスクリーム 1ディッシュ

### 手順

- ① グラスにピューレ メロン・ピューレ シトロンジョンヌ・氷・ソーダの順に静かに注ぐ。
- ② ①にバニラアイスクリームを飾る。

### 香飲家のひと言

ピューレ メロンを贅沢に使って、大人も楽しめるクリームソーダに。





## Peachade ピーチエード

エード

### 材料

|                            |      |
|----------------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ ベッシュブランシュ      | 120g |
| ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) | 10g  |
| 冷凍りんご                      | 50g  |
| グラニュー糖                     | 20g  |
| 氷                          | 180g |

### Topping

|            |     |
|------------|-----|
| チャモイソース(1) | 20g |
| チャモイソース(2) | 10g |
| タヒンスパイス(1) | 1g  |
| タヒンスパイス(2) | 1g  |

### 手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れ攪拌する。
- ② グラスにチャモイソース(1)・タヒンスパイス(1)を入れた後に①を注ぎ、軽く混ぜてマーブル状にする。
- ③ 上からチャモイソース(2)・タヒンスパイス(2)を振りかける。

### 香飲家のひと言

ピーチと相性のよいりんごをフローズンに。  
スパイスがアクセントになるドリンクです。



## Mexican Mangoade

# メキシカンマンゴー<sup>エード</sup>

### 材料

|                     |      |
|---------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ マング エピセ | 200g |
| 冷凍マンゴ               | 100g |
| 氷                   | 100g |
| グラニュー糖              | 20g  |

### Topping

|            |     |
|------------|-----|
| 冷凍マンゴ      | 80g |
| チャモイソース(1) | 30g |
| チャモイソース(2) | 3g  |
| タヒンスパイス(1) | 1g  |
| タヒンスパイス(2) | 1g  |

### 手順

- ① ブレンダーにピューレ マング エピセ・冷凍マンゴ・氷・グラニュー糖を入れて攪拌する。
- ② プラカップにチャモイソース(1)を注ぎ、タヒンスパイス(1)をまぶしたら①を注ぐ。
- ③ 冷凍マンゴを飾り付けて、上からチャモイソース(2)、タヒンスパイス(2)を振りかける。

### 香飲家のひと言

濃厚なマンゴの甘さに、チャモイソースのピリッとした辛さがよく合います。トッピングに冷凍マンゴをたっぷりのせて、ダイナミックな仕上がりに。

# Cherry Pie チエリーパイ

（スイーツ・ドリンク）

## 材料

|                            |      |
|----------------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレスリーズノワール(100%)  | 50g  |
| ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) | 1g   |
| シュガーシロップ                   | 15g  |
| ソーダ                        | 200g |
| 氷                          | 適量   |

## Topping

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| バニラアイスクリーム                 | 1ディッシュ |
| ステイックパイ                    | 1本     |
| ボワロン 冷凍ピューレ スリーズノワール(100%) | 5g     |

## 手順

- ① グラスにピューレ スリーズノワール・シュガーシロップ・ピューレ シトロンジョンヌを入れて軽く混ぜる。
- ② 氷を入れたらソーダを静かに注ぎ、各トッピングを飾る。

## 香飲家のひと言

チエリーパイをイメージしたクリームソーダスタイル。ステイックパイはアイスクリームとピューレについて食べても◎。



## Coconut Sweet Potato Milk

# ココナッツ さつまいもミルク

（スイーツ・ドリンク）

### 材料

|                 |      |
|-----------------|------|
| ボワロン冷凍ピューレココナッツ | 100g |
| さつまいもペースト       | 50g  |
| 牛乳              | 100g |

### Topping

|          |     |
|----------|-----|
| ホイップクリーム | 50g |
| ココナッツチップ | 20g |

### 手順

- ① ブレンダーにすべての材料を入れ、攪拌する。
- ② プラカップに①を入れてホイップクリームを絞り、ココナッツチップを飾る。

### 香飲家のひと言

タイのデザート「ゲーン・ブワマン(さつまいものココナッツミルク煮)」をイメージしたデザートドリンクです。







## Mix Berry Shakerato

# MIXベリー シェケラート

（ノンアルコールドリンク）

### 材料

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ボワロン冷凍ピューレ フリュイユレージュ | 40g |
| エスプレッソ               | 40g |
| グラニュー糖               | 25g |
| 氷                    | 適量  |

### 手順

- ① シェーカーにすべての材料を入れてハードシェークし、グラスに注ぐ。

### 香飲家のひと言

ベリー風味のエスプレッソを使用することで、ベリーの味を重ねています。シェイカーで作る、フルーティーなエスプレッソドリンク。

## Watermelon Green Tea

# ウォーターメロン グリーンティー

ティー

### 材料

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| ボワロン 冷凍ピューレ パステック (100%) | 50g |
| 四季春烏龍茶                   | 50g |

### Topping

|        |    |
|--------|----|
| ピンクソルト | 適量 |
|--------|----|

### 手順

- ① グラス半分にレモン(分量外)を塗り、ピンクソルトでスノースタイルにする。
- ② ピューレ・パステック・四季春烏龍茶を入れて軽く混ぜる。

### 香飲家のひと言

台湾烏龍茶にスイカを合わせて、後味スッキリ。  
スノースタイルの塩味がアクセントに。



American Cherryade

# アメリカンチェリー エード

エード

## 材料

|                            |     |
|----------------------------|-----|
| ボワロン 冷凍ピューレスリーズノワール(100%)  | 60g |
| ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) | 10g |
| グラニュー糖                     | 20g |
| 水                          | 90g |
| 氷                          | 適量  |

## Topping

|             |    |
|-------------|----|
| レモン(1/8カット) | 1切 |
|-------------|----|

## 手順

- ① シェーカーにすべての材料を入れ、シェークする。
- ② グラスに氷と①を入れ、軽く混ぜ合わせ、レモンを飾る。

## 香飲家のひと言

アメリカンチェリーの甘酸っぱさにピューレ シトロンジョンヌを加えて爽やかな味わいに。





## Mix Berry Orange MIXベリーオレンジ

エード

### 材料

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| フリュイルージュソース                      | 50g  |
| ボワロン 冷凍ピューレ フリュイルージュ             | 200g |
| ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) (1)   | 5g   |
| ボワロン 冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) (2)   | 5g   |
| グラニュー糖                           | 200g |
| (上記はフリュイルージュソース400g分の分量／うち50g使用) |      |
| オレンジジュース                         | 100g |
| 氷                                | 適量   |

### Topping

|        |    |
|--------|----|
| ローズマリー | 1本 |
|--------|----|

### 手順

- フリュイルージュソースを作る。鍋にピューレ フリュイルージュ・グラニュー糖・ピューレ シトロンジョンヌ(1)を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロンジョンヌ(2)を入れて混ぜる。
- グラスに氷・フリュイルージュソース・オレンジジュースを静かに注ぎ、ローズマリーを飾る。

### 香飲家のひと言

カクテル「ルジェカルテット・オレンジ」からインスピアされたセパレートドリンク。ローズマリーを加えて、香りも楽しめる1杯に。



# Holdings de la Restauration

---

外食HD

## Peach Milk Smoothie

ピーチミルク  
スムージー

フローズンドリンク

## 材 料

|                      |     |
|----------------------|-----|
| ボワロン冷凍ピューレ ペッシュブランシュ | 50g |
| 牛乳(1)                | 50g |
| 牛乳(2)                | 30g |
| 練乳                   | 30g |
| グラニュー糖               | 20g |
| 氷(1)                 | 85g |
| 氷(2)                 | 85g |

## 手 順

- ① ブレンダーに牛乳(1)・練乳・氷(1)を入れて攪拌し、グラスに注ぐ。
- ② ブレンダーにピューレ ペッシュブランシュ・牛乳(2)・グラニュー糖・氷(2)を入れ攪拌し、①のグラスに静かに注いで2層にする。

## 香飲家のひと言

ピーチとミルク、2種類のスムージーをそれぞれ楽しむのもよし。  
混ぜ合わせて2つの相性を楽しむのもよし。



W Peach Oolong Tea

# Wピーチ烏龍茶

ティー

## 材料

|                       |      |
|-----------------------|------|
| ボワロン 冷凍ピューレ ベッシュブランシュ | 50g  |
| シロップ漬けピーチ(ダイスカット)     | 80g  |
| 白桃烏龍茶                 | 200g |
| 氷                     | 適量   |

## 手順

- ① グラスにピューレ ベッシュブランシュ・シロップ漬けピーチ(ダイスカット)・氷・白桃烏龍茶の順に注ぐ。

## 香飲家のひと言

白桃烏龍茶にピューレ ベッシュブランシュとダイスカットしたシロップ漬けピーチを合わせて、ダブルで桃を楽しめるフルーツティーに。





## Mango Jasmine Tea

# マンゴー ジャスミンティー

〔ティー〕

### 材料

|                           |      |
|---------------------------|------|
| ボワロン冷凍ピューレ マング エビセ        | 100g |
| ボワロン冷凍ピューレ シトロンジョンヌ(100%) | 10g  |
| ジャスミンティー                  | 100g |
| 氷                         | 適量   |

### Topping

|                 |    |
|-----------------|----|
| ライムスライス(1/4カット) | 3枚 |
|-----------------|----|

### 手順

- ① 容器にピューレ マング エビセ・ジャスミンティー・ピューレ シトロンジョンヌを入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ② グラスに氷・ライムスライスを交互に入れて①を注ぐ。

### 香飲家のひと言

マンゴの甘みをジャスミンティーが後味スッキリに。  
ライムで味のバランスが引き締ります。



## Coconut Latte ココナッツラテ

(ノンアルコールドリンク)

### 材 料

|                   |     |
|-------------------|-----|
| ボワロン 冷凍ピューレ ココナッツ | 80g |
| エスプレッソ            | 40g |
| 牛乳                | 80g |
| 氷                 | 適量  |

### 手 順

- ① エスプレッソを抽出する。
- ② グラスに氷・ピューレ ココナッツ・牛乳を注ぎ、軽く混ぜ合わせて①を注ぐ。

### 香飲家のひと言

ピューレ ココナッツは、牛乳と割ることでほのかな甘さの濃厚ココナッツミルクに。ココナッツとエスプレッソの相性が抜群のドリンクです。

## Milk Melonade

## ミルクメロンエード

エード

## 材料

|                |      |
|----------------|------|
| ボワロン冷凍ピューレ メロン | 100g |
| 牛乳             | 100g |
| 氷              | 適量   |

## Topping

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| ホップクリーム                       | 50g  |
| メロンソース                        | 20g  |
| ボワロン冷凍ピューレ メロン                | 300g |
| グラニュー糖                        | 120g |
| ボワロン冷凍ピューレ シトロンジヨンヌ(100%) (1) | 7.5g |
| ボワロン冷凍ピューレ シトロンジヨンヌ(100%) (2) | 7.5g |
| (上記はメロンソース420g分の分量／うち20g使用)   |      |

## 手順

- ① メロンソースを作る。鍋にピューレ メロン・グラニュー糖・ピューレ シトロンジヨンヌ(1)を入れて中火にかけ、グラニュー糖が溶けるまで煮溶かす。グラニュー糖が溶けたら氷水にあてて冷やし、ピューレ シトロンジヨンヌ(2)を入れて混ぜる。
- ② グラスにピューレ メロン・牛乳・氷を入れ、軽く混ぜ合わせる。
- ③ ②にホップクリームを絞り、メロンソースをかける。

## 香飲家のひと言

メロンと相性のよい牛乳とホップクリームを合わせることで、濃厚な味わいに。





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# ドリンク材料組み合わせ一覧表

|                                           | ドリンク名              | 種類          | ピューレ①          | ピューレ②            | フルーツ・ソース          |
|-------------------------------------------|--------------------|-------------|----------------|------------------|-------------------|
| カ<br>フ<br>エ<br>チ<br>エ<br>ー<br>ン<br>向<br>け | さくらんぼチーズヨーグルトフローズン | フローズンドリンク   | グリオット          |                  | さくらんぼ(缶詰)/チーズソース  |
|                                           | ソルトウォーターメロンスマージー   | フローズンドリンク   | パステック(100%)    | シトロンジヨンヌ(100%)   |                   |
|                                           | ライチ&グレープフルーツティー    | ティー         | ライチ            | パンブルムース 口ゼ(100%) | グレープフルーツ(半月スライス)  |
|                                           | フリュイルージュ           | ティー         | フリュイルージュ       | シトロンジヨンヌ(100%)   | フリュイルージュソース       |
|                                           | メロンクリームソーダ         | ノンアルコールドリンク | メロン            | シトロンジヨンヌ(100%)   |                   |
|                                           | ピーチエード             | エード         | ペッシュブランシュ      | シトロンジヨンヌ(100%)   | 冷凍りんご             |
|                                           | メキシカンマンゴーエード       | エード         | マング エビセ        |                  | 冷凍マンゴ             |
|                                           | チェリーパイ             | スイーツ・ドリンク   | スリーズノワール(100%) | シトロンジヨンヌ(100%)   |                   |
|                                           | ココナッツさつまいもミルク      | スイーツ・ドリンク   | ココナッツ          |                  | ココナッツチップ          |
| ホ<br>テ<br>ル<br>向<br>け                     | MIXベリーシェケラート       | ノンアルコールドリンク | フリュイルージュ       |                  |                   |
|                                           | ウォーターメロングリーンティー    | ティー         | パステック(100%)    |                  |                   |
|                                           | アメリカンチェリーエード       | エード         | スリーズノワール(100%) | シトロンジヨンヌ(100%)   | レモン(1/8カット)       |
|                                           | MIXベリーオレンジ         | エード         | フリュイルージュ       | シトロンジヨンヌ(100%)   | フリュイルージュソース       |
| 外<br>食<br>H<br>D<br>向<br>け                | ピーチミルクスムージー        | フローズンドリンク   | ペッシュブランシュ      |                  |                   |
|                                           | Wピーチ烏龍茶            | ティー         | ペッシュブランシュ      |                  | シロップ漬けピーチ(ダイスカット) |
|                                           | マンゴージャスマインティー      | ティー         | マング エビセ        | シトロンジヨンヌ(100%)   | ライムスライス(1/4カット)   |
|                                           | ココナッツラテ            | ノンアルコールドリンク | ココナッツ          |                  |                   |
|                                           | ミルクメロンエード          | エード         | メロン            | シトロンジヨンヌ(100%)   | メロンソース            |

| ジュース・乳飲料 | ティー・コーヒー | 炭酸・ノンアルコール飲料 | シロップ・糖類  | その他                | ページ |
|----------|----------|--------------|----------|--------------------|-----|
| 牛乳       |          |              | グラニュー糖   | ホップクリーム/ギリシャヨーグルト  | 11  |
|          |          |              | グラニュー糖   | 結晶塩                | 12  |
|          | ライチ烏龍茶   |              |          |                    | 13  |
|          | ミルクティー   |              | グラニュー糖   | ホップクリーム            | 14  |
|          | ソーダ      |              |          | バニラアイスクリーム         | 15  |
|          |          |              | グラニュー糖   | チャモイソース/タヒンスパイス    | 16  |
|          |          |              | グラニュー糖   | チャモイソース/タヒンスパイス    | 17  |
|          | ソーダ      |              | シュガーシロップ | バニラアイスクリーム/スティックパイ | 18  |
| 牛乳       |          |              |          | ホップクリーム/さつまいもペースト  | 19  |
|          | エスプレッソ   |              | グラニュー糖   |                    | 21  |
|          | 四季春烏龍茶   |              |          | ピンクソルト             | 22  |
|          |          |              | グラニュー糖   |                    | 23  |
| オレンジジュース |          |              | グラニュー糖   | ローズマリー             | 24  |
| 牛乳       |          |              | グラニュー糖   | 練乳                 | 26  |
|          | 白桃烏龍茶    |              |          |                    | 27  |
|          | ジャスミンティー |              |          |                    | 28  |
| 牛乳       | エスプレッソ   |              |          |                    | 29  |
| 牛乳       |          |              | グラニュー糖   | ホップクリーム            | 30  |



**N&F** 日仏商事株式会社  
**nichifutsu** SHOJI CO., LTD.  
[www.nichifutsu.co.jp](http://www.nichifutsu.co.jp)

|                                             |                                   |
|---------------------------------------------|-----------------------------------|
| 本 社 : 〒651-0087 神戸市中央区御幸通 5 丁目 2-7          | TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977 |
| 東京事業所 : 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1 丁目 20-27       | TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482 |
| 福岡営業所 : 〒812-0008 福岡市博多区東光 2 丁目 14-23       | TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272 |
| 札幌営業所 : 〒060-0005 札幌市中央区北 5 条西 5 丁目 2-12 4F | TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004 |



香飲家



les vergers  
boiron®



my-vb.com

